

# PORPETAS AO SUGO SUPER PRÁTICAS

## INGREDIENTES

6 carnes de hambúrguer descongeladas

1 xícara de óleo de soja

1 pacote de molho pronto (ao gosto)

1/2 tablete de caldo de carne

## MODO DE PREPARO

Amasse as carnes de hambúrguer, uma a uma, com o fim de fazer uma bolinha com cada carne.

Em uma frigideira, coloque o óleo e espere aquecer, depois vá fritando cada bolinha, uma a uma, retirando quando estiver bastante dourada e com um aspecto crocante.

Coloque-os em um prato com toalha de papel para escorrer.

Em uma outra panela, coloque o molho pronto e a metade do tablete de caldo de carne e espere ferver, sempre mexendo.

Coloque as porpetas em uma travessa e jogue o molho por cima a fim de cobri-los.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35971-porpetas-ao-sugo-super-praticas.html>